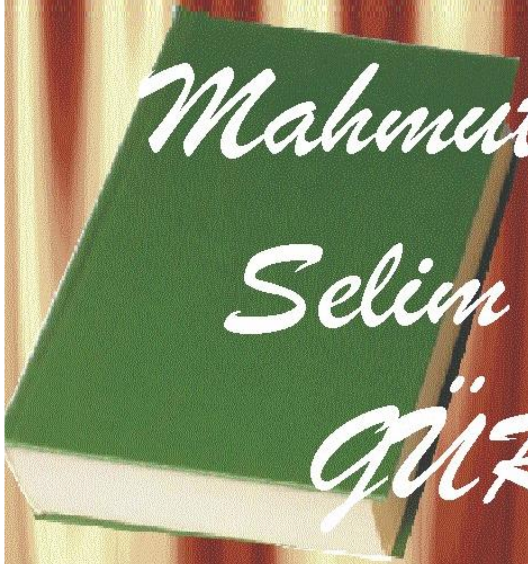


Mahmut Selim GÜRSEL

1991

ÇORUM

SANAL KİTAPLAR

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN 978-625-95123-6-5 (4.c)

ÇORUM'DAN YEMEKLER Cilt 4

KAYNAK ESERLER: 29

ÇORUM'DAN YEMEKLER

Selma GÜRSEL

4 .CİLT

ALFABETİK DİZİN

T-Z harfleri arası

Mahmut Selim GÜRSEL

2024

KAYNAK ESERLER: 29

ÇORUM'DAN YEMEKLER

SELMA GÜRSEL

4. CİLT

ALFABETİK DİZİN

T-Z HARFLERİ ARASI

Mahmut Selim GÜRSEL

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN 978-625-95123-6-5 (4.c)

TAKDİM

Bir kitabın doğması, o kitabı yazmaya kalkan kişinin amacına ve bilgi birikimine göre değerlendirilmesi uygun olarak görülmelidir.

Elinizde bulunan bu çalışmanın sizlere ulaşması için günlerini veren bu çabası için şükranlarımı sunarken, bu çalışmada da benim ufacık bir katkımın da bulunması beni bahtiyar etmiştir.

Bu çalışma ile sizlerde bazı bilgileri edinmiş ve faydalanmış olarak uzun yılların birikimlerinden aydınlanacağınızı göreceksiniz.

Bilgi; yazılmadıkça kaybolmaya açık birikimlerdir. Her insan bir kitaptır; onu okumamız gereklidir.

Tanımadığımız ve anlamadığımız kişiler hakkında nasıl kararlar veremezsek; bir çalışmayı da incelemeden, okumadan karar veremeyiz.

Mahmut Selim GÜRSEL

Selma GÜRSEL

1954 tarihinde Çorum'da doğdum. Babamın adı Mustafa Kurşuncu, annemin adı ise Memnune Kurşuncu idi. Ben ailenin 2.çocuğuyum. Annem17 çocuk içinde bizim yaşamamızdan dolayı el bebek, gül bebek büyüttü. İlkokulu Çorum eski ismi Yirmi Yedi Mayıs İlkokulunda 1966 tarihinde bitirdim.

16 16ylül 1973 tarihide Mahmut Selim Gürsel ile evlendim. Ankara'ya gelin gittim. Okumayı çok seviyordum. Bol bol kitap okur, kendi kendimi yetiştirmeye çalışırdım. Beyimin tayini nedeni ile 6 sene sonra doğmuş olduğum şehre geri geldik.

1994 tarihinde beyim emekli olunca beraberce 1995 tarihinde Hacca gittik.

1996 tarihinde eşim "1997 ÇORUM" adlı çalışması için benden geleneksel yemeklerimizi yazmamı istedi. Bende anneme ve diğer büyüklerime

danışarak ismi geçen kitapta Çorum'a ait yemekleri derledim. Ayrıca kap kacak, giyim ve kuşam bölümüne eşime yardım ettim. Yemek bölümü aceleye geldiği için ölçülerini yazmaya fırsat bulamadıysan da beyimin terfikiyle "ÇORUMLU 2000 Aylık Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi"nde aylık olarak o yemekleri ölçülü olmak üzere yayınlıyorum.

1998 tarihinde beyim Gürsel Yayınevini açtı. Ona elimden gelen manevi destekte bulundum. Halen derginin çıkması için elimden gelen desteği vermeye çalışıyorum. 2001 yılında eşimin "Çorumlu Teke Tek 1. ve 2. El Reklam ve Tanıtım Gazetesi"nin çıkması için yardımda bulunuyorum.

2005 1 Ocak tarihinde ÇORUM YEMEKLERİ isimli kitabım yayınlandı. ÇORUMLU 2000 Dergisinde yemek tarifleri yazıyorum. Yayınevimizin basılmış ve sanal yayınlanmış dergilerinde yazıları bulunmaktadır.

Mahmut Selim GÜRSEL

1947 tarihinde babamın subay olarak bulunduğu Erzurum'da bir at arabasında doğum evine giderken doğmuşum. Babam Eminsu Ali Rıza Gürsel, annem ise Fahriye hanımefendi idi.

İlkokula İskenderun'da başladım. Ankara' da bitirdim. Ankara Yenimahalle Ortaokulunun birinci sömestrsinde babamın emekli olmasından dolayı 1960 yılında Çorum'a gelince Atatürk Ortaokuluna devam ettim. Babamın "oku da oğlum ceketimi satar seni okuturum" diyerek bana yaptığı nasihatleri ters tepki yaptı, okumuyorum diyerek okulu birinci sınıfta bıraktım. Marangoz çırağı olarak Azmi Başar ustanın yanına girdim. Askere gidene kadar ustanın yanında çalıştım.

1967 tarihin de askerlik dönüşü, Ankara Emniyet Müdürlüğüne teknisyen olarak göreve başladım.

Ortaokulu dışarıdan 2 yılda bitirdim 1972 tarihinde

Polis Memuru olarak Ankara'da çeşitli şubeler ve karakollarda çalıştım. 16 Eylül 1973 tarihinde Selma (Kurşuncu) Hanımefendi ile evlendim.

1978 yılında ayında naklen Çorum İl Halk Kütüphanesine Memur olarak geçtim.

Dışarıdan Çorum Ticaret Lisesini iki yılda bitirdim. Kendi kendime Osmanlıcayı öğrenmeye uğraştım, Hat sanatı ile biraz ilgilendim 150 ye yakın Ser levham var, Çorum Güzel Sanatlar Galerisinde

ve Kütüphane salonlarında bu levhaları sergiledim.

03. 08. 1988 tarihinde İl Halk Kütüphanesi Müdür yardımcılığına atandım.

1990 tarihinde kütüphanelerdeki kitapların tasnifi ile ilgili 10 yıllık bir araştırmamı "Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) "kitap haline getirip Kültür Bakanlığına sundum. Kitabımdan Türkiye'deki bütün kütüphanelere dağıtılmak üzere 1000 adet satın aldılar.
1993 yılında Türkiye'deki bütün kütüphanelerde bulunan " El Yazması" kitapların Ankara Milli Kütüphanesine

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

toplanma kararı veren Kültür Bakanlığına karşı Çorumlu hemşerilerimi haber dar ettim, mahalli radyodan ve gazeteler ile parti il Başkanlarını ile Millet Vekilimiz Adnan Türkoğlu ve Belediye Başkanımız rahmetli Turan Kılıççıolu' nun destekleri ile el yazma kitaplarımızın Çorum' da kalmasını sağladım!

Açık öğretim için üniversite sınavlarına girip kazandım. İkinci sınıfta iken 25 Nisan 1994 tarihinde Tatvan Bitlis'e Müdür olarak tayinim çıktı, tayin edildiğim yere gitmeyerek emekliliğimi istedim. İlkokul sıralarında okuyarak pilot olmanın düşlerini kurardım. Bu hayalim gerçekleşmedi. Şu anda emekli memurum.

Marangozluk, oymacılık, Polis Memurluğu, Memurluk ve idarecilik yaptım. Her çalıştığım meslekte çeşitli önemli olaylar oldu ise de son çalıştığım kurumda bence; en önemli bir hatıramı anlatmak istiyorum: Kütüphanedeki çalışmalarım ve " El Yazması Kitaplar"ın Çorum'da kalması için verdiğim çabalar neticesinde Bitlis Tatvan’a tayin edilme olayım beni çok yıktı. Fakat bu üzüntümün boş olduğunu zamanla gördüm. Rabb’imin izni ile Hacca gitmek nasip oldu, iki kitap daha yayımladım ve elinizde bulunan bu derginin

çıkmasına vesile oldum. Mesleklerin insanlara sağladığı maddi avantaj olarak, evinizi geçindirecek, namerde muhtaç etmeyecek avantajından başka, manevi olarak; izin yaptığınız işlerle ilgili karşılaştığınız problemleri değerlendirirseniz avantajların neler olabileceğini hayat okulundan öğrenmiş oldum.

Yazı yazmaya beni kimse teşvik etmedi Kütüphane için hazırladığım kitap beni yazmaya teşvik etti. Yazılarım mahalli basında yayımlandı. Yazılarımdan dolayı bir ödül almadım; fakat kitapları ve bu dergi benim için en büyük ödüldür.

İdealim: Çorum'a tam teşekküllü bilgisayar ortamında bir kütüphane kazandırmaktır. Bu idealim yüzünden tayinim çıktı. Yayımlanmış dört çalışmam bulunmaktadır. Bunlar:

" Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) ",

"Çorum'da Yatan Meşhur Yatırlar", Bakanlığa sunulmuş; "Alfabetik Türk ve Yabancı ÇORUMLU 2000 YAZARLARI Fihristi" ve "Ne Nerede Başlıklı Arama Fihristi" basım için hazır beklemektedir. Yazılarım daha çok araştırma dalı ile makale türüdür.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Tiyatro çalışmalarım, şiir ve hikâye denemelerim bulunmaktadır.

Benim okuyucularıma diyeceklerim şudur ki. Doğru bildiğiniz konuları savunun. Bu savunmanız size belki tepkiler getirecektir. Bu tepkileri inceleyerek doğru olup olmadığını araştırın.

https://gurselyayin.com corumlu2000@gmail.com

DİKKAT! BU BİLGİ TELİF ESERİDİR!
Hukuka, Yasalara, Telif ve Kişilik Haklarına saygılı olmayı amaç edilmiştir!
Gizlilik şartları, Telif Hakkı Mahmut Selim GÜRSEL adına tüm hakları saklıdır. Hazırlayan Mahmut Selim GÜRSEL yazışma adresi corumlu2000@gmail.com
BİLGİ PAYLAŞILDIKÇA KIYMETİ ARTAR!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ALAFABETİK DİZİN

Taktim
Selma GÜRSEL
Mahmut Selim GÜRSEL
TANDIR KEBABI
TARHANA (AŞI) ÇORBASI
TAS KEBABI
TATAR AŞI
TAVA BÖREĞİ
TAVA SAÇ MAYALISI
TAVA MAYALISI YAĞDA
TAVUK
TAVUK CİĞERİ KAVURMA
TAVUK GÖĞSÜ KAVURMA
TAVUK SOTE
TAVUKLU PATATES
TAZE BAMYA
TAZE FASULYE
TAZE FASULYE KAVURMA
TEL TEL

TEPSİ MANTISI
TEPSİ ÇÖREĞİ
TIRTIL BİSKÜVİ
TORBA PİLAV İSKİLİP CA KEBABI
TOYGA AŞI (KATIKLAŞ SÜZME YOĞURT AŞI)
TURŞU ÇORUM
TUTMAÇ AŞI
TUZLAMA İŞKEMBE
TÜRLÜ
UN HELLESİ (HELLE AŞI)
UN HELVASI
UNUTMA BENİ (ZÜÜRT BAKLAVASI- EKMEK BAKLAVASI)
YAĞLI EKMEK (PEZİ)
YAHNİ (HAŞLAMA ET YEMEĞİ)
YANIÇ
YANMAZ TAVA BÖREĞİ
YANMAZ TAVA SAÇ MAYALISI
YAPRAK SARMASI ETLİ SALAMURA
YARMA AŞI

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YAŞ PASTA RULO
YEŞİL BİBERLİ DOMATESLİ BULGUR PİLAVI
YEŞİL DOMATES YEMEĞİ
YEŞİL FASULYE
YEŞİL FASULYE KAVURMA
YOĞURTLU AŞ
YUFKA GÜL BURMA BÖREK
YUFKA EKMEK
YUFKA TEPSİ BÖREĞİ
YUMURTA BORHANI
YUMURTA MIHLAMA
YUMURTALI HAMUR AŞI
YUMURTA SAHANDA
YUMURTALI İSPANAK MIHLAMA
ZÜĞÜRT BAKLAVASI

TANDIR KEBAP

Ali ÖZBEK

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TANDIR KEBABI

Özelliği ve püf noktası: Herhangi bir koyun eti ile değil, kendi beslediğiniz koyun eti ile yapılması gerekmektedir.

Kesilen koyun yüzülür,içi boşaltılır ve bütün olarak kesilir. korumalı ve temiz bir yerde bir gür dinlendirilir. Ertesi gün iş yerinde kebap servisi bitince koyun gövdesi getirilir.

Dükkanda koyun gövdesi kol,but,kaburga olarak özel şişlere geçirilir. Soğuyan kebap ocağına konulur. Ertesi gün sabahleyin gelince ocak yakılır ve kebap pişirilir.

Pişirilen et kıyılarak pazar ekmeği arasına konulur ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TARHANA AŞI ÇORBASI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon:1 su bardağı toz veya dökme tarhana, yarım su bardağı nohut, bir miktar tuz,1 yemek kaşığı tereyağı, bir yemek kaşığı kuru nane.

Tarhananın Yapılışı: Katık yada yoğurt un, yarma, baharat ile birlikte katıca yoğrulur. Ufak parçalara elle bölünerek temiz bir bezin üzerinde kurutulur. Bu karışım kış için sonbaharda yapılır, kış için saklanır. Bazı ilçelerimizde kuruyan tarhana elle veya havanda toz haline getirilir.

Toz tarhanası ılık suda on-on beş dakika ıslatılır. Dökme tarhana ise bir gün önceden ılık suda ıslatılır. Islatılan tarhana soğuk su ile özenerek bulamaç haline getirilir. İstenilirse önceden ıslatılan nohut katılır. Bulamaç su ile çorba kıvamına kadar su konarak ocağa konur. Bu karışımı kaynayana kadar kaşık veya kepçe ile devamlı karıştırmak gerekmektedir. Karıştırılmayan aş ya kesilir, yada pürtük pürtük olur. Kızdırılan tereyağının içine nane, pul biber dökülür. İsteyenler salça da koyabilirler

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAS KEBABI

MALZEMESİ: 4-6 porsiyon için,800 gram kemiksiz fazla yağları alınmış kuzu veya koyun kuşbaşı, bir kaç baş kuru soğan,1 kaşık salça,50 gram tereyağı.

Kuzu etinden kemiksiz kuşbaşı ile yapılır.

İstenilirse birkaç baş soğan doğranırsa daha lezzetli olur.

Et iyice yıkanarak temizlenir. Fazla büyük kuşbaşı varsa küçültülür bir miktar tuz ile ovulur.

Soğanlar ince kıyılır. Tencerenin içine tereyağı eritilir soğanlar haşlanır.

Salça eritilir.

Eti alacak kadar büyüklükte bir bakır tasa et istenildiği kadar tuz ekilerek kazana tasın ağzı kazanın tabanına gelecek şekilde kapatılır.

Bir miktar su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir.

Pişirilirken kapatılan tencerenin içine konulan su tasın dolar boşalır. Et bu bırakıp emme ile ve tencerenin buharı ile pişer. Pişen kebap sıcak sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TATAR AŞI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için:1 bardak un,bir miktar kıyma, üç diş sarımsak,1 bardak yoğurt.

Hamur mantı hamuru kalınlığında ya da yufka ekmeği kalınlığında isteğe bağlı olarak açılır. Oklava ile açılan hamur mantı karesi gibi kesilir. Kesilen karelerin içine fındık büyüklüğünde kıyma veya kıymalı öldürülmüş soğan konulur. Kavrulmuş kıyma yada soğan kıyma öldürülmüş konularak kare ikiye bükülerek üçgen hale getirilir, kenarları parmak uçları ile iyice yapıştırılır. Yapılan üçgenler bir miktar gölge yerde kurutulur.

Ocakta bir bardak su kaynatılır. Kurutulan hamurlar kaynar suya atılır, bir miktar kaynayan hamur alınarak hafif soğumaya bırakılır. Üzerine bol sarımsaklı yoğurt ekilerek servis yapılır

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAVA BÖREĞİ

Malzemesi
Kişi başına 1 hazır böreklik yufka
İstenildiği kadar sucuk
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Bir kaşık margarin veya tereyağı

Kullanılacak sucuğun zarı soyularak ince olarak kargal olarak doğranır.

Yufka temiz bir yere serilerek bir kaşık sıvı yağ güzelce ekilir. Sonra alt kısmı dörtte biri kadar katlanarak kangal sucuklar düzgünce yufkanın üzerine konulur bir kaşık sıvı yağı sucukların üzerine ekilir. Yufkanın karşı karadı sucukların üzerine kapatılır. Bir yemek kaşığı sıvı yağı ekilerek diğer kanatlar kapatılarak Yanmaz Tava böreği dört köşe haline getirilir.

Isıtılmış tavaya nohut kadar tereyağı konularak eritilir ve yanmaz tava böreği iki tarafı kızartılınca tavadan alınır. Tereyağı ile bir tarafı hafifçe yağlanır. Hafif soğuyunca bıçakla 4 parçaya bölünerek servis yapılır.

İstenirse içinin harcı beyaz peynir, kaşar peyniri, diğer peynirler, kavrulmuş kıyma, haşlanmış rendelenmiş patates konularak da yapılabilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YANMAZ TAVA MAYALI

MALZEMESİ: 5-6 porsiyon- 1 kilo un, kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya, bir tatlı kaşığı tuz, ılık su.Daha çok Ramazan Ayının sahur yemeğidir. Çorum'da Ramazan Aylarında her sahurda, ıspanaklı, çökelekli, kıymalı gibi çeşitleri yapılır.

Una kibrit kutusu büyüklüğünde, yaş maya, bir miktar tuz katılarak ılık su ile kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Hamur bir miktar bekletildikten sonra kabarır, yani mayası gelir. Bu hamurdan kaşık ıslatılarak bir yemek kaşığı alınarak yumak tutulur. Yuvarlanan bu yumağın altına un serpilerek 15-20 santim çapında ve yarım santim kalınlığında el veya oklağı ile hamur yumağı yassılanır. Saç veya yanmaz tavaya konularak iki tarafı çevrilerek kızartılır. Tavada yapılıyorsa kısık ateşte tavaya kızdırılır ve çok az bir yağ sürülerek tavaya hamurun yapışmaması sağlanır, hamur kendine gelmesi için üzerine kapak kapatılarak iki dakika daha ateşin üzerinde bekletilerek alınır üzerine tereyağı sürülerek sıcak olarak servis yapılır. Çay veya hoşaf eşliğinde yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAVA YAĞDA MAYALI

MALZEMESİ

5-6 porsiyon- 1 kilo un,kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya,bir tatlı kaşığı tuz,ılık su

Daha çok Ramazan Ayının sahur yemeğidir. Çorum'da Ramazan Aylarında her sahurda, ıspanaklı, çökelekli, kıymalı gibi çeşitleri yapıldığı gibi; yağda kızartma ve sacda ve yanmaz tavada kızartılarak sonradan üzeri yağlanır. Çay veya hoşaf eşliğinde yenilir.

Una kibrit kutusu büyüklüğünde, yaş maya, bir miktar tuz katılarak ılık su ile kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Hamur bir miktar bekletildikten sonra kabarır, yani mayası gelir.

Bu hamurdan kaşık ıslatılarak bir yemek kaşığı alınarak yumak tutulur. Yuvarlanan bu yumağın altına un serpilerek 15-20 santim çapında ve yarım santim kalınlığında el veya oklağı ile hamur yumağı yassılanır. İstenirse içerisine kıyma, peynir, çökelik, ıspanak gibi iç konularak yassılanır. İstenirse saçta, istenilirse yanmaz tavada, istenirse kızgın yağda tavada kızartılarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAVUK

1 Bütün Tavuk
1 Adet Orta baş soğan
1 Kaşık Tereyağı
1 Kaşık Salça
Bir miktar tuz
İstenirse baharat
İstenirse sosun içine domates rendelenir.

Alınan temizlenmiş tavuk güzelce yıkanır. Tavuğun iç bölümleri de itina ile yıkanarak tencereye konularak tencerenin alabildiği kadar soğuk su ilave edilir. Kabuğu soyulmuş soğan bütün olarak tavuğun üzerine konulur ve istenildiği kadar tu atılarak ateşte pişmeye bırakılır.

Tavuk pişerken sosu için bir tavada tereyağı eritilir. İçerisine salça ilave edilerek yağ ile karışması sağlanır. Pişen tavuğun üzerine bu sos dökülerek ve bir miktar daha pişirilerek parçalanır ve sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAVUK CİĞERİ KAVURMA

Tavuk ciğeri market veya tavuk satan yerden alınır. Yıkanmadan önce kontrol edilerek unutulmuş öd veya tavuk parçacıkları varsa ayıklanır.

Ciğer bol suda yıkanarak kapta üzerinde kuşbaşı şeklinde doğranır ve kızartılacak tencereye konulur. Kısık ateşte ciğer biraz kavrulur ciğerin rengi döner iken içerisine tuz ve bir kaşık tereyağı ilave edilir.

Ciğer suyunu çekere kadar ateş üzerinde bekletilirken bir kaç kere karıştırılır. Suyunu çeken ciğer sıcak olarak servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

TAVUKGÖĞSÜ KAVURMASI

Yarı kilogram kemiği alınmış tavuk göğsü
3 orta büyüklükte domates
4 orta boy yeşil biber
İstenildiği kadar tuz
İki yemek kaşığı sıvı yağ

Kemiği alınmış göğüsler kuşbaşı olarak doğranır.

Tencereye konularak güzelce yıkanır ve süzülür.

Biber ve domatesler iyice yıkanır ve küçük küçük doğranarak bir kenarda bekletilir.

Tencere kısık ateşe konulur ve istenildiği kadar tuz ekilerek ara sıra karıştırılır ve kuşbaşının suyu çekene kadar haşlanır. Kuşbaşının suyu çekilince iki yemek kaşığı sıvı yağı etin üzerinden gezdirilir. Doğranmış domates biber ilave edilerek kısık ateşte suyu çekilene kadar ara sıra karıştırılarak pişirilir.

Sıcak olarak servis yapılır. İstenilirse üzerine karabiber ekilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAVUK SOTE

1 Bütün Tavuk
1 Adet Orta baş soğan
1 Kaşık Tereyağı
1 Kaşık Salça
Bir miktar tuz
İstenirse baharat
İstenirse sosun içine domates rendelenir.

Alınan temizlenmiş tavuk güzelce parça halinde bölünür. Tavuğun bölünen parçaları itina ile yıkanarak tencereye konularak tencerenin alabildiği kadar soğuk su ilave edilir. Kabuğu soyulmuş soğan bütün olarak tavuğun üzerine konulur ve istenildiği kadar tu atılarak ateşte pişmeye bırakılır.

Tavuk pişerken sosu için bir tavada tereyağı eritilir. İçerisine salça ilave edilerek yağ ile karışması sağlanır. Pişen tavuğun üzerine bu sos dökülerek ve bir miktar daha pişirilerek parçalanır ve sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATATES TAVUKLU

6 adet orta boy patates
2 baş kuru soğan
1 fincan sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
2 tavuk göğsü ayıklanmış haşlanmış

Tavuk göğsü haşlanarak didilir bir tabakta bekletilir.

Patatesler ayıklanarak bol suda yıkanır ve süzgeçten süzülürler. Soğanlar ayıklanarak doğranıp tencere kısık ateşe konulur ve sıvı yağ konularak kısık ateşte kavrulurken salça ilave edilir.

Soğan hafif kızarınca üzerine yıkanan patatesler tencereye konulur ve iyice karıştırılır tencereye sıcak su konulur ve bir miktar tuz ilave edilir. On dakika kadar pişirilince ayıklanan tavuk göğsü tencereye konulur on dakika daha kısık ateşte pişirilen yemek sıcak servis edilir

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAZE BAMYA

MALZEMESİ

1 veya 2 kaşık tereyağı
Yarım kilo yaş bamya
250 gram kuş başı et
1 baş büyük kuru soğan
3 adet domates
bir miktar tuz
leblebi kadar limon tuzu
Yarım yemek kaşığı salça
Bir miktar pul kırmızı biber.

Tere yağı;tencereye konularak soğan ve et haşlanmaya bırakılır,domateslerin kabukları soyularak doğranır tencereye konur,tencere kısık ateşte pişerken 1 litre kadar su aktarılır,tencere kaymaya bırakılır. Bamyaların başı kesilerek ikiye veya üçe bölünür. Bir kapta yıkanarak süzgece alınır. Tenceredeki su kaynayınca bamyalar tencereye konulur, limontuzu atılır,tuz ve biber ve salça ilave edilerek pişmeye bırakılır.

Pişince sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

TAZE YEŞİL FASULYE

1 kilogram taze fasulye
İstenilirse bir baş kuru soğan
Yeşil biber
3 yumurta
1 büyük domates
Tuz pul biber
1 yemek kaşığı katı yağ Yada 2 kaşık sıvı yağ

Fasulyeler ayıklandıktan sonra yıkanır. Bir tencereye konularak su ile haşlanır. Haşlanan fasulyeler süzgeçten süzülerek bir kenara konulur.

Tencereye yağ konularak soğanlı yapmak isteyenler soğanı öldürerek kavurma işlemini yapsın. Sıvı yağla yapanlar ise yumurtalar kırılırken yağı döksün. Yeşilbiber önceden yıkanarak ince ince doğranır tencereye konulur. Kabuğu çıkartılmış domates rendelenerek tencereye atılır. Yağla beraber karıştırılır.

Tencere de haşladığımız fasulyeyi ilave ederek iyice karıştırılır. Tenceredeki sebze suyunu çekince yumurtalar üzerine kırılarak tuz ve isteğe göre toz ve kırmızıbiberde

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

konularak tencerenin kapağı kapatılır. Yumurta pişince yumurta ve sebzeler karıştırılarak servis yapılır.
Eğer ev ekmeğiniz (yufka) varsa dürüm yapılırken içerisine turşu da doğranarak ekmek dürülür afiyetle yenilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAZE FASULYE KAVURMA

1 kilogram taze fasulye
İstenilirse bir baş kuru soğan
Yeşil biber
3 yumurta
1 büyük domates
Tuz pul biber
1 yemek kaşığı katı yağ Yada 2 kaşık sıvı yağ

Fasulyeler ayıklandıktan sonra yıkanır. Bir tencereye konularak su ile haşlanır. Haşlanan fasulyeler süzgeçten süzülerek bir kenara konulur.

Tencereye yağ konularak soğanlı yapmak isteyenler soğanı öldürerek kavurma işlemini yapsın. Sıvı yağla yapanlar ise yumurtalar kırılırken yağı döksün. Yeşilbiber önceden yıkanarak ince ince doğranır tencereye konulur. Kabuğu çıkartılmış domates rendelenerek tencereye atılır. Yağla beraber karıştırılır.

Tencere de haşladığımız fasulyeyi ilave ederek iyice karıştırılır. Tenceredeki sebze suyunu çekince yumurtalar üzerine kırılarak tuz ve isteğe göre toz ve kırmızıbiberde konularak tencerenin kapağı kapatılır.

Yumurta pişince yumurta ve sebzeler karıştırılarak servis yapılır.

Eğer ev ekmeğiniz (yufka) varsa dürüm yapılırken içerisine turşu da doğranarak ekmek dürülür afiyetle yenilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TELTEL

Eskiden buz dolaplarının bulunmadığı zamanlarda kışın yapılırdı.

Şimdi ise emek isteyen,etrafı una bulayan işlemleri yüzünden Çorum'un unutulan bir kış eğlencesi olan tatlı çeşididir. Uzun kış geceleri akraba veya eş dost toplantılarında bir eğlencelik olarak hazırlanırdı.

Hazırlanırken,yada yenilirken el ve yüz ile bilhassa ağız etrafı una bulandığı için birbirine bakar,una bulanmış yüzlerinin haline gülerek yenilir, hoşça vakit geçirilirdi.

Şeker bir miktar limontuzu ile iyice kaynatılarak kestirilir,bir tepsinin altına yağ sürülerek kestirilen şeker bu tepsiye konulur ve bahçeye bilhassa kar varsa karın üzerine tepsi konularak kestirilen şekerin ağda haline gelmesi için bırakılırdı. Tabii; böyle bir toplantıdan haberi olan muzip komşu tarafından ağda tepsisi ile götürülmezse, tepsi içeriye alınırdı.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Tepsideki ağdayı önce ellerini zeytinyağı süren iki kişi sıkarak söndürürler ve uzatırlar,uzayan ağdayı ikiye katlayarak,tekrar uzatırlar. Bu işlem on beş,yirmi kere yapılır. Bu ağda yapılan bu işlemle beyazlaşır.

Önceden kavrulmuş un büyükçe bir yer sofrasının üzerine sofrayı kaplayacak kalınlıkta serilir. Uzatılarak beyazlaştırılan ağdanın iki ucu birleştirilerek daire haline getirilerek sofradaki unun üzerine konulur. Teltel çekmek için en az dört kişi gerekir. Bu dört veya daha kalabalık kişiler sofranın etrafına dizilirler. Una bulanmış ağdayı iki elleri ile un bulayarak çevirir ve halkayı büyütürler. Büyüyen halka sekiz yapılarak tekrar daire yapılır. Bu işlem en az otuz kere yapılır. Her katlanışta şeker ağdası incelir tel haline gelir. Una bulanan şeker ağdası tel tel haline gelir. Bu karışım sofradan kalkmadan orada el ile yenilir.

Halka döndürülürken el ayak un ve şeker olmuştur. Kimi takkesini,kimi yazmasını düzeltirken baş örtüleri un ve yağa bulanır. Bunu kimse yadırgamaz. Son halka döndürüldükten sonra teltel kapışılarak yenilir. Telteli yerken ağız kenarları,çene,erkeklerin bıyıkları una bulanır. Herkes kendi yüzünü görmediğinden karşısındaki yüzü görerek latifeler eder,takılır hoş bur gece geçirmiş olurlardı.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TEPSİ MANTISI

MALZEMESİ :
200 Gram kıyma,
4 bardak un,
1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere,
1 yemek kaşığı tuz,
1,5 su bardağı su,
1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ

Biraz emek isteyen ve pişirilirken ev hanımlarının dikkatli olması gereken bir mantı çeşididir. Eğer fazla pişirilirse, tepside su kalmayıp altı yakılabilir,az pişirilirse hamur olma ihtimali büyük olan tepsi mantısı Çorumluların özel mantısıdır.

Un maya katılmadan yoğrulur. Yoğrulan hamur 2 milim kalınlığında açılır. Hamur 3x3 ebadında kesilerek içerisine kıyılmış maydanoz ve kıyma konularak dört tarafı bükülür.

Bükülen bu mantılar altı yağlanmış tepsiye dizilir. Tepsi dolunca kalan hamur 2 milimetre kalınlığında tepsi ebadında açılarak mantıların üzerine serilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Salçalı ve yağlı su konularak kısık ateşin üzerinde tepsi çevrilerek pişirilir. Üzerindeki hamur yenecek kıvama geldiği zaman ateşten alınarak hafif soğumaya bırakılır.

Hafif soğuyan tepsi mantısı tepsi ile servis yapılır. Bol sarımsaklı yoğurt üstüne ekilir. Üzerindeki pişmiş hamur yiyenlere kesilerek taksim edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TEPSİ ÇÖREK

Yarım kilo un
1 küçük paket yaş maya
Bir miktar margarin
2 kaşık Sıvı yağ
1 yumurta
2 kaşık yoğurt
Bir miktar tuz
İstenildiği kadar susam

Bir kaba un, maya ve tuz konularak ılık su ile kulak memesinden cıvık olarak yoğrulur.

Çöreğin kızartılacağı tepsi yağlanarak bir miktar un serpilerek tepsiye yapışması önlenir. Yoğrulan hamur tepsiye dökülür. Karışımın tepside mayası gelmesi için bekletilir.

Mayası gelerek tepsi ağzına kadar dolar. Bir kapta iki kaşık yoğurt iki kaşık sıvı yağ ve bir yumurta güzelce

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

çırpılır kabaran hamurun üzerine fırça ile sürülür. İstenildiği kadar Susam ekilerek sıcak fırına sürülür.

Çörek pişince fırından çıkartılır biraz soğulunca bıçakla istediğiniz büyüklük veya şekilde kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TIRTIL BİSKÜVİ

MALZEMESİ: 2 yumurta,1 paket 250 gram margarin,1 su bardağı sıvıyağ,1 su bardağı pudra şekeri,1 paket 4 gram vanilya,1 paket 4 gram kabartma tozu,alabildiği kadar un

Önce;hamuru hazırlayacağımız kabın içerisine un , yumurtalar 250 gram yağ , 1 su bardağı sıvıyağı konularak pudra şekeri dökülür.

Üzerine vanilya ve kabartma tozu dökülür. Alabildiği kadar un yavaş yavaş el ile yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.

Elde edilen bu hamur pasta hunisi içine konularak bastırılarak 7-8 santim uzunluğunda tepsilere döşenir. Kızdırılan fırına sürülen tırtıl bisküvi fırından alınarak soğumaya bırakılır. Kapaklı bir kapta saklanırsa uzun süre bayatlamadan duran bu bisküviye tırtıllı huniden çıktığı için tırtıl bisküvi denilmektedir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TORBA PİLAV CA İSKİLİP

İskilip'te buna Dolma denilir. İskilip'in en meşhur yemeğidir. Pirinç ayıklandıktan sonra bir saat kadar sıcak suda ıslatıldıktan sonra dolma kazanına tereyağı eritilir ve soğanlar çok az olarak bu yağda kızartılır. Pirince göre su ,yağ konularak haşlanır.

Pişirilecek et burada biraz kızartılır. Etin üzerine temiz bir sacayağı oturtulur. Bu sacayağının üzerine temiz bir tepsi konulur. Yeteri kadar su konulur. Haşlanmış pirinç temiz bir bez torbaya konularak bu tepsinin üzerine konulur. Bu torba et suyu ile temas etmez. Kazanın üzerine kapağı kapatılır. Kapatılan kısım hamur ile sıvanarak az bir kısmı açık bırakılarak buradan buhar çıkmasına müsaade edilir. Kapağın üzerine ağırca bir taş konularak hafif ateşte ağır ağır pişmeye bırakılır. Gece altı yakılan kazan sabaha kadar pişer. Sabahleyin kazan açılır. Etin suyunun buharı ile pilav da pişmiş olur. Servis yapılırken pişen pilav et suyu ile terbiye edilir ve pilavın üzerine pişirilen etler serpiştirilir.

Kaynak İsmail GENÇCAN

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

YOĞUR AŞ KATIKLAŞ

500 Gram Katık (Süzme Yoğurt)
Yarım Çay Bardağı Pirinç
3 Çorba Kuşağı Un
1 Adet Yumurta
1 Yemek Kaşığı Tereyağı veya margarin
1 Kaşık nane
Yarım Yemek kaşığı Salça
İstenildiği kadar acı veya tatlı pul biber.
5 bardak soğuk su

Pirinç ayıklanır ve yıkanarak tencereye konulur katık tencereye konulur, , üç yemek kaşığı un eklenir ve yumurta kırılarak çırpma teli veya kaşık ile iyice yavaş yavaş soğuk su konularak özenir.

Özenerek karışım ayrandan biraz koyu halde tencere ateşin üzerine konur.

Bu karışım devamlı karıştırmak kaynayana kadar devamlı karıştırılır karıştırılırken koyulaşır ise sıcak su ilave edilir. Çorba kaynadıktan sonra ateş kapatılır ve tenceredeki çorba 3-4 dakika daha karıştırılır ve istenildiği kadar tuz ilave edilir. Önce tuz konursa çorba kesilir

Yağ tavasında tereyağı veya margarin eritilir, üzerine salç okaradk karıştırılır, istenildiği kadar biber konulur ve nane ilave edilerek sos elde edilir. Kızgın halde çorbaya dökülerek hafifçe karıştırılır. Çorba sıcak olarak servis yapılır. İstemeyenler çorbaya pirinç koymadan da çorbayı yapabilirler.

Bu çorba Çorum'da düğünlerin beşli denilen başyemeğidir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TURŞU ÇORUM

10 litrelik saklama kabı
5 su bardağı Sirke
1,5 su bardağı Tuz
1,5 su bardağı Toz şeker
25 gram Limon tuzu
2 kilo Salatalık
3 kilo yarı olgun orta boy Domates
3 kilo Patlıcan
2 kilo Tatlı sivri biber
250 gram baş sarımsak
5 dal maydanoz
Aldığı kadar kaynak suyu (Şişe suyu ve Çeyme suyu turşuyu bozar)

Sebzeler bol suda yıkanır bir kenara konulur.

250 gram baş sarımsak kolay soyulması için başlarından ayrılarak dişleri sıcak suyun içinde ıslatılır ve kabukları soyularak bir kabın içinde bir kenara konur. Patlıcanlar soyularak bir kabın içine konulan tuzlu suyun içinde kaba konana kadar saklanır. Tuzlu suyun içinde durması patlıcanın kararmasını önler. Önce sivri biberlerin saplı tarafı değil uç taraf kesilerek

alınır. Burada konulacak turşu suyunun biberin içerisine girmesi sağlanır.Yarı olgun orta boy domatesler bir yorgan iğnesi ile birkaç yerinden delinir.

Salatalıkların da bir başı sap tarafından kesilir.

5 dal maydanoz yıkanarak sapları ile bir kenara alınır. Turşunun kurulacağı kap güzelce yıkanır. En alta bir sıra domates konulur üzerine bir sıra patlıcan konulduktan sonra ayaklanan sarımsaklardan bir miktarı ekilir. Tekrar bir sıra sivri biber korur, üzerine salatalık konulur tekrar sarımsak ekilir tekrar domates konulara kap dolana kadar sıkıca ve fazla bastırılmayarak kap doldurulur.

Bir kaba 5 su bardağı sirke, 1,5 su bardağı tuz, bir buçuk su bardağı şeker ve limon tuzu kapta bir miktar kaynak suyu ile iyice karıştırılarak eritilir.

Eritilen bu karışımın üzerine bir miktar kaynak suyu ilave edilerek kabın içine dikkatlice dökmeden konulur kabın ağzına kadar bu karışım dolunca üzerine maydanoz konularak kabımız sıkıca kapatılır.

Turşumuz güneş görmeyen serin yerde 25 gün veya 35 gün içinde olur ve çıkartılarak bütün konan turşular doğranır ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

TUTMAÇ

2-3 porsiyon için:
Yarım kile yeşil mercimek
1 su bardağı erişte
3 veya 4 diş sarımsak
1 Bardak yoğurt

Yeşil mercimek, erişte, sarımsaklı yoğurt ile yapılan bir aştır.

Yeşil mercimek önceden kaynatılarak pişirilir ve süzgeçten süzülür.

Ocakta su kaynatılınca haşlanan mercimekler kaynar suya atılın. Kaynayan tencereye bir miktar erişte atılır. Erişte pişme kıvamına gelince aş ocaktan alınır. Biraz soğuyunca tabaklara konulur ve üzerine hazırlanan sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TUZLAMA İŞKEMBE

1/2 İşkembe;
İstenildiği kadar Biber,
İstenildiği kadar Tuz
İstenildiği kadar Sirke
Bir-iki diş Sarımsak

Sakatatçıdan alınan işkembe yıkanır, süzgeçten süzülür. Sirke ile güzelce ovularak tekrar yıkanır. Ocağa konularak kısık ateşte 30-40 dakika kaynatılır. Ocak kapatılarak biraz işkembenin soğuması beklenir.

İşkembeler tencereden alınıp 2x2 ebadında kesilerek tekrar tencereye konulur. 20-25 dakika tekrar kaynatılır ve içerisine istenildiği kadar tuz ve biber konularak karıştırılır ve dinlenmeye bırakılarak tencerenin kapağı kapatılarak işkembe ılıyınca tabaklara konularak içine sarımsak, sirke ile servis edilir. Not. Düdüklü ile daha çabuk pişerse de normal pişme kadar leziz olmaz!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TÜRLÜ

3 orta boy patlıcan
3 orta boy kabak
2 büyük patates
1 avuç haşlanmış taze fasulye
3-4 dometes
1 baş orta boy soğan
1 baş sarımsak
250 gram kuşbaşı et
Bir fincan bardağı zeytinyağı
3-5 acı yeşil biber

Patlıcan,kabak ve patatesler soyulur. Bunlar normal olarak doğranırlar. Hemen bol su ile bir iki kere yıkanırlar. Patlıcanların karası akar. Yıkanan kapta suda bekletilirler

Başka bir kapta taze fasulyeler hafifçe su ile kaynatılarak süzülür. İstenirse haşlanmadan da konulur.

Tencereye soğan doğranır, bir fincanı zeytinyağı, kuşbaşı ve soğanla birlikte kuşbaşı et biraz tuz serpilerek

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

kavrulurken domateslerin kabuğu soyularak dörde bölünür. Biberlerde yıkanarak küçük olarak doğranır.

Kavrulan soğan ve etin üzerine bir kaşığa yakın salça konulur ve karıştırılır. Süzdüğümüz sebzeler tencereye alınır en üste de biber ve domatesler konulur, bir miktar sıcak su konulur ve soyduğumuz sarımsaklar ile haşladığımız fasulyeleri de üzerine serpilerek tencerenin kapağı kapatılır. Bir taşım kaynayan türlü kısık ateşte yirmi dakika daha pişirilir ve on beş dakika kadar kapağı açılmadan tencerede bekletilir. Bu süreden sonra tabaklara konularak servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

UN HELLESİ ÇORBASI (UN KAVURMASI)

Malzemesi 3 kaşık un
Yarım yemek kaşığı salça
8 su bardağı su
1 kaşık tereyağı veya katı margarin
bir miktar tuz bir
miktar kırmızı pul biber

3 kaşık un alüminyum tencereye konularak doğrudan yağsız olarak kısık ateşte devamlı karıştırılarak un pembeleşene kadar kavrulur.

Kavrulan un dinlenmesi için bir kenara konur soğuyan un eleğe alınarak pürtüklermiş unların ayrılması için elenir kalan pürtüklü un kaşık arkası ile ezilerek tekrar elenir. Kavrulmuş un tencereye konulur bir kaba 8 soğuk su bardağı su ölçülü olarak konulur. Su azar azar konularak tencerenin içine konulmuş kavrulmuş un üzerine dökülerek iyice karıştırılarak cıvıltılır ve karışa karıştıra ölçülü su eklenir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Tencere kısık ateşte devamlı karıştırılarak kaynatılana kadar karıştırılır. Karıştırılırken bir miktar tuz atılır. Devamlı karıştırılmadığı takdirde cıvık un topaklanır. Kaynayan çorba bir kenara alınır.

Bir tavada bir kaşık katı yağ konularak kızdırılır yarım kaşık salça yağda özenir üzerine istenildiği kadar pul biber katılı.

Tencereden servis için tabağa alınan çorba üzerine bu tavada bulunan karıştırılan kaşıkla dökülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

UN HELVASI

MALZEMESİ:3-4 porsiyon-125 gram katı yağ 1 bardak sıvı yağ 2 su bardağı şeker,alabildiği kadar un.

Helvanın meyanesinin tam olması için en önemlisi helva yapılacak olan tenceredir Kalaylı bakır kapta eritilen yağ bakırın kalayını eritir,çelik tencerede ise su konulduğunda kızan tencerede bulunan un hamur olur,emaye tencerede ise un kavrulurken tencereye yapışır. Bu sebeple tencerenin alüminyum olması tercih sebebidir.

Bir püf noktası da katı yağın yanında helvanın daha yumuşak olması için ayçiçeği veya mısır özü yağıda konulması tavsiye edilir.

Tencereye 125 gram katı yağ konularak eritilir,yağın suyun uçması sağlanır,sonra bir su bardağı sıvı yağıda ilave edilir.

Kızdırılan yağa azar azar un konularak devamlı ağaç kaşıkla karıştırılır. Yağın aldığı kadar un ilave edilir.

Un kavrulunca kavrulmuş unun üzerine 2 su bardağı toz şeker konularak kestirilmiş şeker katılır.

başka bir tarafta çaydanlıkta su kaynatılarak hazır bekletilir. Bu sudan iki buçuk bardak kadarı şekerin üzerine aktarılır ve kaşıkla bir miktar karıştırılır. Meyane topaklanmaya başlayınca kadar karıştırılır.

Karışım bir miktar ateşin üzerinde bekletildikten sonra ocağın ateşi kapatılır ve topaklanmaya başlayınca ateşten indirilir ve servis yapılır.

Şeker yerine bal da konulabilir, bal konulunca bir miktar sıcak su ilave edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

UNUTMA BENİ (Züğürt Baklavası)

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon-Ev ekmeği yada yarım ekmek,1 su bardağı toz şeker,1,5 bardak su,1 kaşık margarin veya tereyağı,mercimek büyüklüğünde limontuzu.

Ayrıca ev ekmeği sulanmadan ufak parçalara bölünerek de yapılabilir

Bayat ekmek bıçakla doğranarak ufak bir tepsiye konulur. Doğranmış ekmeklerin üzerine ceviz serpilir. Sulandırılmış pekmez veya şekerli su bir taşım kaynatır yağ kaynayan şekerin içerisine atılarak bir taşım daha kaynatılır. Şerbet ılıması için bekletilir.

Tepsideki kırılmış ekmeklerin üzerine kaşıkla ılıyan şekerli su yedirilerek dökülerek bekletilir. Servis tabaklarına konulunca istenirse üzerine tarçın ekilerek yenilir.

Buna züğürt baklavası da denilir. Ekonomik bir tatlı olduğu ve çabuk hazırlandığı için revaç bir tatlıdır. Ayrıca bu günlerde bayat ekmeklerin değerlendirilmesi için de ekonomik ev hanımlarının vaz geçilmez tatlısı olabilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PEZİ, (YAĞLI EKMEK)

Yufka ekmeği yapılırken yapılır. Yufka ekmeği hamurundan yufka ekmeğinden kalınca yazılarak kızgın saçta iki tarafı pişirilir içine varsa kıymalı ıspanak konulur, ıspanak yoksa boş olarak tereyağı ile yağlanarak sıcak servis yapılarak yenilir.

Evde de yanmaz tavada yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YAHNİ ET HAŞLAMA

MALZEMESİ: İstenildiği kadar kemikli parça et. Bir miktar tuz, salça, kara biber.

Çoğunlukla düğünlerde pişirilir, evde de belirli günlerde yapılır.

Yemeklik kemikli et yıkandıktan sonra tencereye konulur.

Et kendi yağı ile ateşte bir miktar kızartılır.

Üzerine bir miktar tuz ve salça konulduktan sonra eti örtecek kadar su konularak et pişinceye kadar pişirilir pişirilen et tabaklara konulunca üzerine kara biber serpilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YANIÇ

500 gram ıspanak
250 Gram Kıyma
1 kilogram Un
Bir miktar yaş maya
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
2 orta boy kuru soğan

Ispanakların başları alınarak kesilerek temizlenir. Büyük bir leğen veya kovada ayıklanan ıspanak ıslatılır. Üç beş kere ıspanak bol suda yıkanarak süzgece alınır.

Ispanaklar süzülürken 1 kilo una maya ve 1 yemek kaşığı tuz katılarak ılık su ile kulak su memesi katılığında yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır.

Yaş kıyma bir kapta kızartılarak bir kenara alınır.

Yıkanan ıspanak alınarak bıçak ile küçük küçük olarak tahta üzerinde doğranır bir tepsiye alınarak üzerine soğanlar da doğranır kızartılan kıyma da ıspanağın üzerine dökülür ve tuz,pul biberi de ilave edilerek harç güzelce karıştırılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Dinlenen hamur yumurta büyüklüğünde yumak tutulur ve bu yumaklar oklava ile iki tanesi tek tek bir karış büyüklüğündü açılarak hazırlanan malzeme açılan yufkanın yarısına konularak yufkanın diğer yarısı katlanarak parmakla bastırılır yapıştırır ve ısıtılan yanmaz tavaya çok az miktarda yağ sürülerek yanıç kısık ateşte kızartılır diğer yüzü de kızartılarak bir temiz kağıda alınır ve tereyağı veya katı yağ ile yağlanır. Biraz soğuyan yanıç kesilerek hemen servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YANMAZ TAVA BÖREĞİ

Malzemesi Kişi başına 1 hazır böreklik yufka
İstenildiği kadar sucuk
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Bir kaşık margarin veya tereyağı

Kullanılacak sucuğun zarı soyularak ince olarak kargal olarak doğranır.Yufka temiz bir yere serilerek bir kaşık sıvı yağ güzelce ekilir. Sonra alt kısmı dörtte biri kadar katlanarak kangal sucuklar düzgünce yufkanın üzerine konulur bir kaşık sıvı yağı sucukların üzerine ekilir. Yufkanın karşı karadı sucukların üzerine kapatılır. Bir yemek kaşığı sıvı yağı ekilerek diğer kanatlar kapatılarak Yanmaz Tava böreği dört köşe haline getirilir. Isıtılmış tavaya nohut kadar tereyağı konularak eritilir ve yanmaz tava böreği iki tarafı kızartılınca tavadan alınır. Tereyağı ile bir tarafı hafifçe yağlanır. Hafif soğuyunca bıçakla 4 parçaya bölünerek servis yapılır. İstenirse içinin harcı beyaz peynir, kaşar peyniri, diğer peynirler, kavrulmuş kıyma, haşlanmış rendelenmiş patates konularak da yapılabilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

2013/12/22 12:00

2013/12/22 12:04

20/12/2013

20/12/2013

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YANMAZ TAVA MAYALI

MALZEMESİ: 5-6 porsiyon- 1 kilo un, kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya, bir tatlı kaşığı tuz, ılık su.

Daha çok Ramazan Ayının sahur yemeğidir. Çorum'da Ramazan Aylarında her sahurda, ıspanaklı, çökelekli, kıymalı gibi çeşitleri yapılır.

Una kibrit kutusu büyüklüğünde, yaş maya, bir miktar tuz katılarak ılık su ile kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Hamur bir miktar bekletildikten sonra kabarır, yani mayası gelir. Bu hamurdan kaşık ıslatılarak bir yemek kaşığı alınarak yumak tutulur. Yuvarlanan bu yumağın altına un serpilerek 15-20 santim çapında ve yarım santim kalınlığında el veya oklağı ile hamur yumağı yassılanır. Saç veya yanmaz tavaya konularak iki tarafı çevrilerek kızartılır. Tavada yapılıyorsa kısık ateşte tavaya kızdırılır ve çok az bir yağ sürülerek tavaya hamurun yapışmaması sağlanır, hamur kendine gelmesi için üzerine kapak kapatılarak iki dakika daha ateşin üzerinde bekletilerek alınır üzerine tereyağı sürülerek sıcak olarak servis yapılır. Çay veya hoşaf eşliğinde yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

YAPRAK SARMASI SALAMURA ETLİ

Yarım kilogram salamura yaprak
Yarım kilo yemeklik pirinç
300 gram çekilmiş koyun kıyması
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı katı yağ
3-5 dal dereotu
1 büyük baş kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber.
3 diş sarımsak
Bir küçük kase yoğurt

Salamura yapraklar yaprak sarılmadan bir gün önce soğuk suda bekletilerek tuzdan arındırılır.

Pirinç ayıklanarak güzelce yıkanır ve suyu süzülür. Üzerine çiğ kıyma ilave edilerek maydanoz ve dereotu doğranarak konulur. Salçası ilave edilerek bir baş soğan küçük kıyılarak doğranır. Tuz ve biber ilave edilerek bu karışım güzelce yoğrulur. Salamura yaprak suyu süzülerek tepsiye bir tanesi açılarak parlak yeri dışa gelerek şekilde konulur. Yaprağın üzerine harcı konulur ve yaprakların iki başı

kıvrılarak yaprak rulo haline getirilerek tencereye sıra ile dizilir.

Sarımı biten yaprağın üzerine bir kaşık katı yağ dağıtılarak konulur bir tatlı kaşığı kadar da tuz serpilir tencereye başka yerde ısıtılmış kaynar su yaprakları kapatacak şekilde dökülür ve yapraklar dağılmasın diye bir yemek tabağı ters olarak kapatılır kısık ateşte tencere kapağı kapatılarak pişirilir.

Pişen yaprak tabaklara konulur. Sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir. İstenmezse yoğurtsuz da yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YARMA AŞI

MALZEMESİ: 2- 3 porsiyon için,
bir bardak yarma(Çekilmiş aşurelik)
2 kaşık tereyağı,
1 baş soğan,
2 kaşık kakırdak,bir miktar pul biber,

Yarma; altı bardak suda haşlanır.

Haşlanan yarmanın üzerine tereyağı istenilirse kuru soğan ve kakırdak veyahut kıyma konulur. Pul biber ilave edilerek çorbanın üzerine kızgın olarak dökülür ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YAŞ PASTA RULO

Pandispanya malzemesi
4 yumurta,
6 yemek kaşığı un,
7 yemek kaşığı şeker,
1 paket vanilya,
1 paket kabartma tozu
Krema için 1 yumurta,
3 bardak süt,
4 yemek kaşığı un,
7 yemek kaşığı şeker,
250 gramlık ¼ paket margarin,
2 yemek kaşığı kakao,
3 veya soyulmuş bütün muz

Krema yapılışı:

Tencereye üç su bardağı süt konulur bir yumurta sarısı ile beraber kırılır Sütün üzerine dört yemek kaşığı un, yedi yemek kaşığı şeker tüpe konulur koyulaşana kadar kaşıkla kesilmemesi için karıştırılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Krema pişince soğuması için kenara konulur. Soğuyan kremanın içine 250 gramlık ¼ margarin konularak mikserle çırpılır. Pastanın dışının kreması

Kakaolu olması istenirse kakao konulacaksa krema ikiye bölünerek kakao ile mikserle çırpılır.

Bu arada fırın tepsisinin altı katı yağla yağlanır, pandispanya yapışmasın diye üzerine bir miktar un serpilir.

Pandispanya hazırlaması

4 yumurta plastik bir kaba kırılır, yedi yemek kaşığı şekerle mikserle yumurtalar beyazlaşana kadar çırpılır. Çırpılan bu karışımın içerisine altı kaşık un, kabartma tozu ve vanilya konularak kaşıkla hamur iyice karıştırılarak yağlanan tepsiye dökülerek incecik serilir ve fırına sürülür.

Pandispanya hafif kabarıp pişince fırından çıkartılır. Pandispanya yırtılmadan tepsiden özenle çıkartılır. İkiye böldüğümüz kremanın beyazını pandispanyanın üzerine iyice süreriz. Krema sürülmüş pandispanyanın kenarına önceden soyulmuş muzlar düzgünce sıralanarak rulo yapılır.

Rulonun üzerine kakaolu krema iyice kapatacak şekilde sürülür. Üzerine istenirse rendelenmiş çikolata, pasta süs şekeri ve Hindistan cevizi dökülerek buzdolabına dinlenmesi için alınır.

Buzdolabından bir saat sonra çıkartılan yaş pasta kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BULGUR PİLAVI DOMATESLİ YEŞİLBİBERLİ

Orta boyda beş domates
İstenildiği kadar yeşilbiber
Bir çay bardağı zeytinyağı
Bir ölçü bulgur
Bir kaşık salça
Bir yemek kaşığı tuz
Bir yemek kaşığı tereyağı

Bulgur için marketlerden alınacak iyi kalite bir kilo pilavlık bulgur kullanacağınız kadar yani ölçünüz kadar bulgur doldurulur ve bir tepsiye dökülerek taş veya yabancı madde var mı diye ayıklanır. Domatesle ve biberler güzelce yıkanarak bir süzgeçte bekletilir.

Pilav için kullanacağınız tencere kısık ateşin üzerine konulur zeytinyağı tencerede ısıtılır ısınma esnasında domateslerin kabuğu soyularak küçük parçalar halinde doğranır. Isınmış zeytinyağının içerisine atılır kaşıkla karıştırılarak biberler doğranır. Biberler de tencereye atıldıktan sonra üzerine pilavlık bulgur dökülür. Bulgur

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ölçüsü ile de bir ölçü sıcak su konulur. Bir kaşık salça konulur, tereyağı konulur, tuzu ve istenirse kırmızıbiber de eklenir. Pilavlık bulgur suyu çekene kadar kısık ateşte bırakılır. Sonra pilavın biraz bekletilerek karıştırılır ve sıcak olarak servis yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YEŞİL DOMATES YEMEĞİ

1 Kilo yeşil domates
200 gram kuşbaşi
1 Sağan
1 yemek kaşığı salça
bir çay bardağı pirinç
İstenildiği kadar tuz ve biber
1 fincan zeytinyağı veyahut margarin

Domatesler güzelce yıkanarak doğranır bir kenara konulur tencereye yağ konularak soğan doğranır soğan biraz öldürülünce kuşbaşı et konularak kavrulur. İçine salça konularak karıştırılır sonra yeşil domates katılarak bir miktar karıştırılır.

Sonra tencereye domateslerin üzeri kapatılacak kadar sıcak su konulur, tuz ve biber ilave edilerek pişirilmeye konulur.

Ocaktan indirmeden önce yıkana pirinç ilave edilerek bir taşım pişirilir ve servis edilir. İki diş sarımsak bir kase yoğurt ile yeşil domates yemeğinin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

TAZE YEŞİL FASULYE

1 kilogram taze fasulye
İstenilirse bir baş kuru soğan
Yeşil biber
3 yumurta
1 büyük domates
Tuz pul biber
1 yemek kaşığı katı yağ Yada 2 kaşık sıvı yağ

Fasulyeler ayıklandıktan sonra yıkanır. Bir tencereye konularak su ile haşlanır. Haşlanan fasulyeler süzgeçten süzülerek bir kenara konulur.

Tencereye yağ konularak soğanlı yapmak isteyenler soğanı öldürerek kavurma işlemini yapsın. Sıvı yağla yapanlar ise yumurtalar kırılırken yağı döksün. Yeşilbiber önceden yıkanarak ince ince doğranır tencereye konulur. Kabuğu çıkartılmış domates rendelenerek tencereye atılır. Yağla beraber karıştırılır.

Tencere de haşladığımız fasulyeyi ilave ederek iyice karıştırılır. Tenceredeki sebze suyunu çekince yumurtalar üzerine kırılarak tuz ve isteğe göre toz ve

kırmızıbiberde konularak tencerenin kapağı kapatılır. Yumurta pişince yumurta ve sebzeler karıştırılarak servis yapılır.

Eğer ev ekmeğiniz (yufka) varsa dürüm yapılırken içerisine turşu da doğranarak ekmek dürülür afiyetle yenilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAZE FASULYE KAVURMA

1 kilogram taze fasulye
İstenilirse bir baş kuru soğan
Yeşil biber
3 yumurta
1 büyük domates
Tuz pul biber
1 yemek kaşığı katı yağ Yada 2 kaşık sıvı yağ

Fasulyeler ayıklandıktan sonra yıkanır. Bir tencereye konularak su ile haşlanır. Haşlanan fasulyeler süzgeçten süzülerek bir kenara konulur.

Tencereye yağ konularak soğanlı yapmak isteyenler soğanı öldürerek kavurma işlemini yapsın. Sıvı yağla yapanlar ise yumurtalar kırılırken yağı döksün. Yeşilbiber önceden yıkanarak ince ince doğranır tencereye konulur. Kabuğu çıkartılmış domates rendelenerek tencereye atılır. Yağla beraber karıştırılır.

Tencere de haşladığımız fasulyeyi ilave ederek iyice karıştırılır. Tenceredeki sebze suyunu çekince yumurtalar üzerine kırılarak tuz ve isteğe göre toz ve kırmızıbiberde konularak tencerenin kapağı kapatılır.

Yumurta pişince yumurta ve sebzeler karıştırılarak servis yapılır.

Eğer ev ekmeğiniz (yufka) varsa dürüm yapılırken içerisine turşu da doğranarak ekmek dürülür afiyetle yenilir!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YOĞUR AŞI KATIKLAŞ

500 Gram Katık (Süzme Yoğurt)
Yarım Çay Bardağı Pirinç
3 Çorba Kuşağı Un
1 Adet Yumurta
1 Yemek Kaşığı Tereyağı veya margarin
1 Kaşık nane
Yarım Yemek kaşığı Salça
İstenildiği kadar acı veya tatlı pul biber.
5 bardak soğuk su

Pirinç ayıklanır ve yıkanarak tencereye konulur katık tencereye konulur, , üç yemek kaşığı un eklenir ve yumurta kırılarak çırpma teli veya kaşık ile iyice yavaş yavaş soğuk su konularak özenir.

Özenerek karışım ayrandan biraz koyu halde tencere ateşin üzerine konur.

Bu karışım devamlı karıştırmak kaynayana kadar devamlı karıştırılır karıştırılırken koyulaşır ise sıcak su

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ilave edilir. Çorba kaynadıktan sonra ateş kapatılır ve tenceredeki çorba 3-4 dakika daha karıştırılır ve istenildiği kadar tuz ilave edilir. Önce tuz konursa çorba kesilir.

Yağ tavasında tereyağı veya margarin eritilir, üzerine salça koyarak karıştırılır, istenildiği kadar biber konulur ve nane ilave edilerek sos elde edilir. Kızgın halde çorbaya dökülerek hafifçe karıştırılır. Çorba sıcak olarak servis yapılır. İstemeyenler çorbaya pirinç koymadan da çorbayı yapabilirler.Bu çorba Çorum'da düğünlerin beşli denilen başyemeğidir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YUFKA HAZIR GÜL BÖREĞİ

Hazır Yufka
Peynir
Bir bardak sıvı yağ
Bir yumurta

Hazır yufka alınarak sert bir zenime açılır ve Bıcak ile önce ortadan ikiye sonra diklemesine kesilerek dörde bölünür.

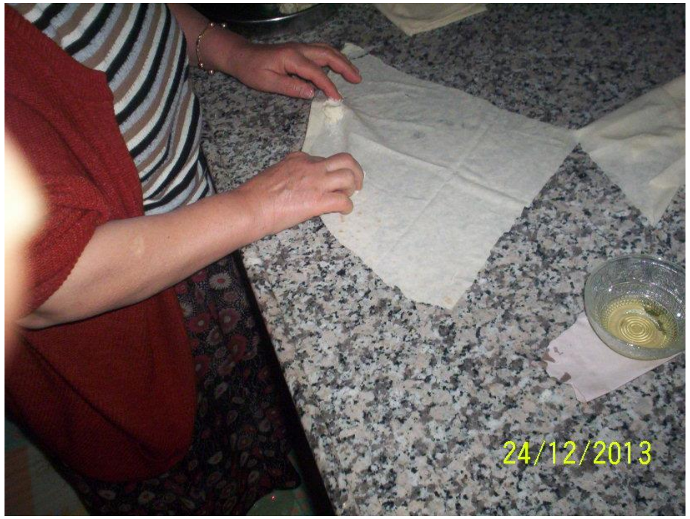
Bir tabağa yumurta kırılarak sarısı alınır kenarda bekletilir.

Her bir parçanın içerisine peynir konularak sigara böreği gibi rülo uç taraf kadar sarılır. Sarılan bu börek tekrar ucundan başlanarak gül şeklinde bükülür uç taraf da kırılan yumurtanın akına batırılarak yufka hamurunun yapışması sağlanır.

Tavaya konulan sıvı yağ kızınca hazır yufka gül böreği tavaya konulur kızarınca arka kısmı da kızartılır ve sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!



Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YUFKA EKMEĞİ

Birkaç on yıl önce Çorum'da fırından ekmek alma âdeti yoktu. Herkes evinde 2-3 ay kadar yetecek kadar yufka ekmeği yapardı. Gerekli kadar hamur su leğenlerinde yada ağaç hamur teknelerinde yoğrulur, hamur kurumasın diyerek teknenin üzerine ıslak temiz bez örtülürdü. Birkaç kadın imece olarak yufka ekmeği yapmak için toplanırlardı.

Bir kadın ersin denilen demir bir aletle hamuru gerekli büyüklükte keserek hamuru yumak tutar, diğer kadınlar bu ekmeği yufka açarlardı. Diğer bir kadında saçta bu ekmeği pişirdi.

Kıvamında pişirilen ekmek katar denilen üst üste konularak saklanır, kullanılacağı zaman, bu yufkalar hafif olarak küçük süpürge ile sulanarak hafif ıslatılarak temiz sofra örtüsünde bir miktar dinlendirilir, sonra bu yufkalar yemekle birlikte yenilirdi.

Yufka ekmeği halen köylerimizde yapılmak-tadır. Yufka ekmeği ile sulu yemekler de sunak denilen küçük

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

külahlarla yemek yenilir. Kuru yiyecekler ise dürüm denilen ekmek sarması yenilirdi.

Dürümün İçine: kıyma, Kuşbaşı, Peynir, çökelek, Tereyağı, yağda kızarmış yumurta, Fasulye kavurması yada bal veya pekmez gibi katkılar Konularak sarılır. Dürümler bölümüne bakınız

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YUFKA BÖREK

1 kilo hazır böreklik yufka
2 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
250 gram kıyma
Yarım bağ maydanoz

Kıyma bir kapta veya tavada güzelce kavrularak bekletilir. Maydanozlar ayıklanarak küçük parçalara bölünür.

Yufkalar alınıp bir miktar havalandırılarak hafifçe neminin uçması sağlanır. Yufkanın döşeneceği tepsiye bir fincan sıvı yağ dolandırılır. Havalandırılan yufkanın bir tanesi tepsiye serilerek fazla gelen kısımları büzdürülerek tepsinin içerisine döşenir.

İki yumurta bir kaba kırılır. Bir tanesinin sarısı başka bir kaba alınır, bir çay bardak yoğurt ve 1 çay bardağı sıvı yağ bu kapa ilave edilerek karıştırılır. Bu karışım binici

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

yufkanın üzerine fırça ile alınarak sürülür. İkinci ve üçüncü kat yufka da aynı şekilde tepsiye serilir. Aralarına fırça ile karışım sürülür. Üçüncü kattan sonra doğradığınız maydanoz ile kıyma yufkanın üzerine eşit şekilde serili. Her katta fırça ile yapılan bu karışım sürülür. Dört, beş ve altıncı yufka da tepsiye büzdürülerek konulunca daha önce aldığımız yumurtanın sarısı yufkanın üzerine sürülür ve fırına verilir. Piştikten sonra temiz bir makas ile kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YUMURTALI BORHALI BORHANI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,2 yumurta,500 gram yoğurt, 50 gram tereyağı,bir tutam nane,1-2 diş sarımsak.

Tavada kızdırılan yağın içerisine yumurtalar kırılarak karıştırılır. yumurtalar pişmek üzere iken üzerine nane,kırmızı pul biber ve istenildiği kadar tuz konulur. Başka bir kabın içinde özenen yoğurda bir miktar sarımsak dövülür. Kızartılan yumurtalar üzerine sarımsak dövülmüş yogurt ile karıştırılarak servis yapılır.

İstenirse; Kaynar suya yumurtalar kırılarak haşlanırlar. Haşlanan yumurtanın suyu süzülür ayrı bir kaba konulur. Süzülen yumurtaların bulunduğu kaba özenen sarımsaklı yoğurt ve bir miktar tuz katılarak karıştırılır. Tavada tereyağı ile nane kavrularak yoğurtlu yumurtanın üzerine dökülerek karıştırılarak servis yapılır. İstenirse yumurta tereyağı kırılarak pişirilebilir. Üzerine tekrar tereyağının diğer kısmı nane ile kızartılarak dökülür ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YUMURTA MIKLAMA

1 Yemek kaşağı tereyağı veya margarin
3 yumurta
İstenildiği kadar tuz

Tavaya yağ konularak yağ hafif kızarana kadar ateşte tutulur. Üç adet yumrta sıra ile kırılır ve kaşık ile karıştırılır. Üzerine tuz serpilir , Yumurtalar hafifçe kızarınca ateşten alınarak servis yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YUMURTALI HAMUR AŞI

3 bardak un
3 yumurta
1 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
Kırmızı biber
Tuz

3 bardak un bir miktar tuz ile soğuk su ile katıca yoğrulur,

Oklava ile 2 milim kalınlığında açılır. oklavaya açılan hamur üzerine hafif un serpilerek oklavaya sarılır üsten bıçak ile oklava hizasından hamur kesiler.

Açılan hamur 1 santim uzunluğunda kesilerek tekrar bir santim genişliğinde üçgen halinde kesilir.

Bir miktar hamur kurumaya bırakılır.

Tencereye bir litre su konularak kaynatılır.

Kaynatılan suya bir miktar tuz atılarak hamur içine atılarak pişirilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Pişen hamur süzgeçte süzülür ve bir soğuk su ile hamur aklı başına gelsin diye konulur.

2 su bardağı yoğurt bir kapta iki diş sarımsak döverek karıştırılır ve pişmiş hamura katılır

Bir tavada iki veya üç yumurta tereyağı ile pişirilir Üzerine nane ve istenilirse pul biber dökülerek pişirdiğimiz hamuru içine konularak tencerede karıştırılır ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YUMURTA SAHANDE

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,2 yumurta, 50 gram tereyağı,.

Tavada kızdırılan yağın içerisine yumurtalar kırılarak . yumurtalar pişmek üzere iken üzerine tuz istenirse biber ve baharat ekilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YUMURTALI ISPANAK PASTIRMALI MIHLAMA

1 kilo ıspanak
100 gram doğranmış pastırma
4 yumurta
İstenildiği kadar tuz ve biber
İsteyen 1 kaşık tereyağı, isteyen 2 kaşık sıvı yağ kullanabilir

Ispanakların kökleri ayıklanarak boy suda dört bey defa yıkanır.

Ispanaklar süzgeçten süzülerek bir bıçakla ince ince kıyılır.

Katı yağ kullananlar tencerenin altına yağı eritir üzerine doğranmış ıspanağı koyarlar. Sıvı yağ kullanılacaksa ıspanakların üzerinden sıvı yağ gezdirilir.

Tencere kısık ateşte kaşıkla beş dakika kadar karıştırılarak suyu çektirilir. Üzerin pastırmalar serilir ve yumurtalar kırılarak üzerlerine istenildiği yada tuz, kırmızı pul biberi dökülerek tencerenin kapağı kapatılır. Yumurtalar katılaşınca “Ispak Mıklama” pişmiş olur. Tabaklara konularak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Mahmut Selim GÜRSEL

1991

ÇORUM

SANAL KİTAPLAR

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN 978-625-95123-6-5 (4.c)

ÇORUM'DAN YEMEKLER Cilt 4

KAYNAK ESERLER: 29

ÇORUM'DAN YEMEKLER

Selma GÜRSEL

4 .CİLT

ALFABETİK DİZİN

T-Z harfleri arası

Mahmut Selim GÜRSEL

2024